

Listino prezzi prodotto



| Nome prodotto | Descrizione | Prezzo unitario | Il consiglio dello Chef! |
|----------------------------------|--|-----------------|--|
| BRANZINO 400/600 GR | carne bianca e soda, gustosa e povera di lisce. Allevamento selezionato estensivo greca | € 7,90 | Adatto alla griglia, in forno con condimenti leggeri, per gli amanti del pesce crudo, dopo averlo abbattuto consigliato per carpaccio o tartare. Adatto anche per fare dei primi piatti. |
| ORATA 400/600 GR | carni molto pregiate, prive o quasi di lisce, è paragonabile al branzino. Allevamento selezionato estensivo greca | € 7,90 | come branzino. |
| BRANZINO NAZIONALE 900 GR CA. | Il re del mediterraneo! Questa varietà di branzino rappresenta l'orgoglio dei nostri allevamenti! | € 17,00 | Pezzatura più grande, dopo averlo squamato ottimo al sale, e anche per questo crudo. |
| ORATA NAZIONALE 900 GR CA. | la carne di questa varietà è molto morbida e gustosa, poche lisce e tanta qualità! | € 17,00 | come branzino. |
| CUORE DI SALMONE 250 GR CA. | Salmone norvegese d'allevamento estensivo. Parte migliore del filetto, il cuore è esattamente a metà del filetto, la parte migliore! | € 8,00 | Il salmone crudo ormai è leggenda. Piacevole alla griglia, brasato in padella accompagnato da salse o verdure cotte al vapore o crude. |
| CUORE DI RICCIOLA 250 GR CA. | La ricciola è la regina dei mari! Pesce pescato con carni prelibatissime. Vi abbiamo riservato la parte più buona del filetto. | € 18,00 | la ricciola la mangerei solamente cruda perché buonissima. Se la si vuole cuocere, la cottura deve essere molto veloce essendo un pesce secco. Adatto anche per un primo con delle verdure delicate come dei carciofi o solamente con dei pachino. |

Listino prezzi prodotto



| Nome prodotto | Descrizione | Prezzo unitario | Il consiglio dello Chef! |
|-----------------------------------|--|-----------------|---|
| CUORE DI BACCALA' 250 GR CA. | Il baccalà non ha bisogno di presentazioni. La miriade di preparazioni a cui si presta, diffonde un'ispirazione palpabile.. | € 5,00 | Il baccalà si può cucinare in tantissime maniere. Dal classico baccalà mantecato, fritto, in umido con la polenta, primi piatti, al vapore ecc. ecc. |
| BISTECCA DI SPADA 250 GR CA. | Bistecche di pesce spada pulite senza pelle. Qualità ottima! | € 7,50 | il classico pesce spada alla griglia, in padella con pomodorini capperi e olive, ma si può anche fare una cotoletta di spada alla milanese consigliato con delle salse agrodolci per accompagnarla, tartare di spada e anche per un risotto è ottimo. |
| FILETTO DI TONNO 250 GR CA | La pinna gialla! Il motivo per cui tanti pescatori e tanti cuochi scelgono il loro lavoro. La nostra varietà è qualitativamente tra le migliori in commercio. Provare x credere 1001 modi di tonno | € 8,00 | il tonno crudo o scottato sono le sue migliori prestazioni. Ideale anche per fare uno spezzatino con una lunga cottura e come la Pescheria insegna pasta all'amatriciana di tonno. |
| FILETTI DI SGOMBRO 400 GR CA | il tipico pesce azzurro! Pescato! Carni molto saporite ricche di nutrienti. Immane nella cucina mediterranea | € 7,00 | Lo sgombro indicato alla griglia, in umido, al forno, primi piatti e anche marinato. |
| RANA PESCATRICE A FETTE 250 GR CA | La rana pescatrice nasconde le sue lussuosissime carni dai predatori tra i fondali degli abissi. | € 10,00 | Consiglio al forno con una panatura saporita e cottura veloce. Buona anche per fare dei primi piatti. |

Listino prezzi prodotto



| Nome prodotto | Descrizione | Prezzo unitario | Il consiglio dello Chef! |
|-------------------------------------|---|-----------------|---|
| FILETTI DI PLATESSA 300 GR | La Platessa fa parte della famiglia delle sogliole. Sono carni più generose, piace molto ai bambini! | € 5,90 | La platessa al forno condita con una emulsione al limone adatta a tutti e veloce da preparare. Per i più piccini ottima alla milanese. |
| ROMBO INTERO 800/1000 GR | tra i preferiti degli chef italiani, il rombo è caratterizzato dalle sue carni uniche. A filetti o intero, il rombo si presta a tantissime preparazioni, dalle più classiche alle più particolari | € 28,00 | Il rombo al forno su un letto di patate olive e pomodorini e secondo me la ricetta più adatta a questo pesce grasso che darà alle patate un sapore unico. |
| FILETTI DI ROMBO | il rombo ha 4 filetti, noi proponiamo anche le coppie di filetti | € 14,00 | Buono Il filetto gratinato al forno con aggiunta di un trito di pomodorini, capperi, olive e delle acciughe. |
| SARDE PULITE 400 GR | pesce azzurro ideale per la paranza! Puliamo viscere e testa | € 4,00 | Le sarde fritte che bontà o gratinate. si prestano bene anche per un primo piatto. |
| TRIGLIE DI SCOGLIO PULITE 500 GR | Carni bianche molto particolari, lisce un po' fastidiose, ma molto sottili. | € 11,90 | Le triglie possono essere fatte fritte, in umido o per un primo piatto che io amo con le cime di rapa. |
| POLPO 1000/1200 GR | polpo marocchino dalle dimensioni medio grandi, miglior qualità al mondo! | € 24,90 | Il polpo classico con le patate dove possima per cambiare aggiungere delle pere o io amo con i fichi. |
| POLPO 750 GR CA | polpo marocchino dalle dimensioni medie. | € 16,50 | più piccolo va bene da fare in umido, o dopo la bollitura si può brasare per dargli un po' di croccantezza. |
| ANELLI DI TOTANO 400 GR | Gli anelli di totano sono alla base delle frittture miste! | € 6,50 | ottimi fritti nella farina ma anche in pastella. Da aggiungere nelle zuppe o soli in umido con legumi. |
| MOSCARDINI 400 GR | Polpi piccoli, adatti a zuppe o sughi pomodorosi. | € 8,00 | in umido o per dei primi piatti. |

Listino prezzi prodotto



| Nome prodotto | Descrizione | Prezzo unitario | Il consiglio dello Chef! |
|---|---|-----------------|---|
| SEPIE 300 GR CA, | Seppie completamente pulite dalle dimensioni di circa 15cm. | € 6,60 | ottime alla griglia, in umido o per delle insalate. |
| CALAMARI DELLA PATAGONIA 500 GR | Qualità migliore di calamari, dimensioni medio piccoli. Ideali per griglia o sughi. | € 10,00 | sono quelli che amo di più, cottura veloce ma comunque gustosi. Adatti per dei primi piatti veloci e anche per griglia. |
| SCAMPETTI CRUDI APERTI | crostaceo molto prelibato, qualità migliore da mangiare cruda. Prezzo cad | € 2,50 | Crudi, crudi, crudi. |
| GAMBERI ROSSI DI MAZZARA | Non ha bisogno di presentazioni, ideale crudo. Prezzo cad | € 2,00 | Crudi, crudi, crudi. |
| GAMBERONI ARGENTINA 3 pezzi | Gambero di dimensioni grandi, perfetto per qualsiasi preparazione, anche crudo!! | € 4,00 | buoni alla griglia, lardellati e cotti in padella sfumati con un brandy e anche per risotti o primi. |
| MAZZANCOLLE SGUSCIATE 400 GR | La mazzancolla è un gambero con una colorazione particolare, piace molto ai bambini! | € 8,80 | sbollentati per insalate fresche o aggiunti in zuppe e primi. |
| CODE DI GAMBERO ARGENTINA 400 GR | La parte commestibile del gamberone. Per chi non piace il sapore della testa. | € 8,80 | come gamberoni. |
| PREPARATO PER SCOGLIO/RISOTTO per 2 persone | selezione di mollame, frutti di mare e crostacei, ideali per la preparazione dei primi. Viene accompagnato dal nostro brodo di pesce fresco | € 7,50 | semplicemente ci finiamo di cuocere la pasta. |

Listino prezzi prodotto



| Nome prodotto | Descrizione | Prezzo unitario | Il consiglio dello Chef! |
|-----------------------------------|--|-----------------|---|
| PREPARATO PER ZUPPA per 2 persone | Selezione di pesce, che caratterizzano il piatto più interpretato dalle nostre località di mare. Noi la facciamo così: rana pescatrice triglie gamberi, seppie moscardini totani, vongole e cozze! | € 10,00 | pronto per essere gustato. |
| SPIEDONE DI GAMBERI | 25 cm di gamberi in perfetta linea! Pronti da cuocere! | € 4,50 | alla griglia |
| SPIEDONE MISTO | Voglia di seppie, tonno, triglie gamberi merluzzo? Lo spiedone misto fa per te.. Buonissimo gratinato! | € 3,50 | alla griglia o al forno con o senza panura. |
| COZZE SPORCHE 1kg | mitilo la cui varietà e provenienza dipende dalla stagionalità | € 4,00 | la classica pepata, aggiunte in zuppe, in primi piatti o solamente con degli spaghetti. |
| VONGOLE VERACI 1kg | Per noi esiste solo lei! La vongola verace italiana! Buona sempre, con pasta o non.. Dopo una spurgata non delude mai. | € 17,50 | Spaghetti alle vongole e non sbagli. |
| OSTRICA BRETAGNA venduta al pezzo | L ostrica che abbiamo scelto nel 2012 quando abbiamo aperto e non abbiamo mai abbandonato il suo approvvigionamento. Scopri da solo perché.. | € 2,00 | Le ostriche io le apprezzo senza nulla. Comunque si può aggiungere del limone, pepe e come ogni tanto le facciamo in Pescheria al lime e tequila. |

